DAL CIN spa

Superbenton DC

Bentonita en polvo

El producto denominado ***SUPERBENTON DC*** nació en Italia, en DAL CIN, en 1949 y fue la primera bentonita activa producida en escala industrial en el país. Su producción fue patentada. Sucesivamente se fue mejorando sensiblemente y, a partir de la segunda mitad de los años ochenta, se puso a punto un sistema de producción con controles cuidadosos de la granulometría, del polvo y de residuos inertes (arena).

Características
El producto se presenta en estado de polvo ligeramente amarillento, con granulometría mediana óptima para una perfecta solución en agua y su sucesivo hinchado.

Desde el punto de vista práctico, ***SUPERBENTON DC*** se diluye fácilmente en agua donde se hincha abundantemente en poco tiempo. Tal proceso se favorece agitando de vez en cuando. El hinchazón de las láminas bentoníticas permite el desarrollo de las capacidades de la montmorillonita, y de su consecuente acción desproteinizante y clarificante sobre mostos y vinos.

Se aconseja el uso en caso de mostos o vinos a clarificar o estabilizar sus proteínas, también durante la fermentación.

Modo de empleo
Diluir en agua a temperatura ambiente, vertiendo lentamente bajo agitación, en una proporción 1:15. Terminada esta fase que dura pocas horas (a más tiempo mejor será la acción), se pone una vez más en agitación y se verterá su totalidad en la masa durante el remontado.
Pasando 48 horas como máximo la masa quedará completamente clarificada.
Queriendo destanizar los vinos con **albúmina o gelatina**, se recomienda tratar antes con los productos destanizantes y luego con ***SUPERBENTON DC*** para favorecer el sedimento.

Dosis
50-100 gr. / hl para vinos jóvenes, para una estabilización proteica y completa clarificación de los mismos. Las mismas dosis para mostos en vinificación; 40 gr. / hl para productos parcialmente clarificados; en caso de vinos muy ricos en color, tánicos y con heces, la dosis puede ser aumentada hasta 200 gr. / hl.
Envases
Sacos en papel de 25 kg y paquetes de 1 kg.
REG. PROD.ENOLG. 11.01.003 CAT

distribuidor exclusivo:
QUATER QUIMICA S.L.
Pol. Ind. Domenys II
Pza. Agora, 1 - Nave D 4
08720 Vilafranca del Penedès (B)
Tel. 93 819 91 07 - Fax 93 819 91 08
e-mail: quaqui@wanadoo.es

DAL CIN spa

Bentonitas DC

BENTONITAS DAL CIN

DAL CIN fue en 1949 la primera empresa que introdujo la bentonita en el campo enológico en Italia y que puso en práctica con éxito las primeras indicaciones provenientes de experimentaciones de laboratorio hechas en Europa y E.E.U.U. en la década anterior.

Los estudios llevaron a diferenciar varios tipos de bentonita, a partir de la extraída en zona euro-asiática. Las canteras italianas (isla de Ponza) fueron abandonadas al poco tiempo por DAL CIN y la atención se desplazó al extranjero, buscando entre los depósitos más productivos y puros, excluyendo muchas canteras europeas o norte africanas, donde hay grandes extracciones de producto pero con muy poca pureza y calidad.

Efectivamente la UE establece en su legislación, una cierta pureza en residuos de metales pesados y restos de sílice cristalina que pueden contaminar seriamente muchos depósitos.

Por su larga experiencia, DAL CIN ha podido colocarse hoy entre los principales productores de bentonita para enología en Europa. Cada año, en su fabrica de Foggia, se elaboran grandes cantidades de bentonita destinadas al mercado italiano y al extranjero.

Es importante remarcar que DAL CIN, en los últimos años, ha estudiado la posibilidad de otros usos distintos de la bentonita obteniendo resultados con éxito.

distribuidor exclusivo:

QUATER QUIMICA S.L.
Pol. Ind. Domenys II
Pza. Agora, 1 - Nave D 4
08720 Vilafranca del Penedès (B)
Tel. 93 819 91 07 - Fax 93 819 91 08
e-mail: quaqui@wanadoo.es